




**ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**

**ΧΑΡΟΥΠΙ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

**SATIN SILK
NO SUGAR**

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Βρείτε μας στο Facebook
και στο Instagram

 [www.facebook.com/
PuratosGreece](http://www.facebook.com/PuratosGreece)

 [www.instagram.com/
puratosgreece/](http://www.instagram.com/puratosgreece/)

επισκεφθείτε το site μας:

www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό - Άγιος
Θωμάς, Τ.Κ. 32011,
Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:
ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56 Τ.Κ.
57022 Θεσσαλονίκη, Τηλ.:
2310 784200

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΥΠΡΟΥ
**ΜΙΤΣΙΔΗΣ
ΔΗΜΟΣΙΑ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD**

Νικηφόρου Φωκά 34 -38
1016 Λευκωσία- Κύπρος
Τηλ: 00357 22 572020,
Φαξ: 00357 22 610222


Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΑ

- 4 Ψωμί Σίκαλης Γερμανικό Χωριάτικο με O-tentic
- 5 Προζύμι Sapote Venus
- 6 Pain au Lait- Βασική συνταγή και προτεινόμενες γεμίσεις
- 8 Ρυανίτα Ω3
- 10 Ρυανίτα Πρωτεϊνούχο
- 12 Τσουρέκι Πολίτικο με γεμίσεις
- 14 Τσουρέκι Χαρούπι
- 16 Cake χαρούπι - συνταγές cookies & brownies
- 18 Satin Silk No sugar

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

- 19 Dolce Paradiso
- 20 Τούρτα Easter in Spring
- 22 Τούρτα Almond Raspberry
- 24 Τούρτα Belcolade Venezuela Orange
- 26 Belcolade Ice
- 27 Belcolade Maltitol
- 28 Παγωτίνια με Ιταλική φινέτσα



ΕΝΕΡΓΕΙΑ

ΑΠΟ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΙΚΑ ΠΑΝΕΛΑ ΣΤΗΝ PURATOS HELLAS

Οι εταιρίες Puratos Hellas και Engie ένωσαν τις δυνάμεις τους έτσι ώστε να ξεκινήσει η παραγωγή ενέργειας από φωτοβολταϊκά πανέλα εγκαταστημένα στο εργοστάσιο της Puratos Hellas στα Οινόφυτα Βοιωτίας.

Το πρότζεκτ ξεκίνησε το 2019. Τον Δεκέμβριο του 2020 ξεκίνησε η παραγωγή πράσινης ενέργειας παρέχοντας το **30% των ηλεκτρικών μας αναγκών.**

Με αυτό τον τρόπο μειώνουμε τις παραγόμενες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα ανά παραγόμενο τόνο συμβάλλοντας στην περιβαλλοντική μας στρατηγική.

Στόχος μας είναι να μειώσουμε κατά 2% σε σχέση με το 2019 τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου.

Έχουμε παράγει ήδη μέχρι σήμερα **24 MWh** ηλεκτρικού ρεύματος, οι οποίες αντιστοιχούν σε **αποφυγή παραγωγής 40.000 κιλών αερίων θερμοκηπίου**, ποσότητα η οποία μπορεί να παραχθεί από 9 επιβατικά αυτοκίνητα μέσα σε ένα χρόνο.

Είμαστε πραγματικά ενθουσιασμένοι από το γεγονός της συμβολής μας στο να μετατρέψουμε τη Γη σε ένα πιο υγιή πλανήτη.



ΕΤΑΙΡΙΚΗ
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΟΓΙΚΗ
ΕΥΘΥΝΗ PURATOS
HELLAS



Η ηλιόλουστη Ελλάδα δίνει την ενέργεια της για να παραχθούν μίγματα υγιεινών ψωμιών.



30%

των ηλεκτρικών μας αναγκών παράγεται από πράσινες πηγές ενέργειας

24 MWh ηλεκτρικού ρεύματος

αποφυγή **40.000** κιλών αερίων θερμοκηπίου



Στόχος μας είναι να μειώσουμε ακόμα περισσότερο τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου.

ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ



με O-tentic & Puravita German Rye Bread

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	800 g
Puravita German Rye Bread	200 g
O-tentic Durum	40 g
Νερό	700 g
Αλάτι	16 g



ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί σε χαμηλή ταχύτητα για 5' και σε γρήγορη ταχύτητα για 6'.

Ξεκούραση στον πάγκο 20'.

Ζυγίζουμε και διαιρούμε σε τεμάχια των 500g.

Δεύτερη ξεκούραση σε μπάλες 20'.

Μορφοποίηση Πλάθουμε τα ζυμάρια και δίνουμε σχήμα. Τοποθετούμε σε πανιά ή καλαθάκια.

Στόφα +1 ώρα περίπου στους 35°C με 75% υγρασία.

Φούρνισμα Χαράζουμε με το ξυράφι μας και ψήνουμε για 45' στους 230°C με μέτριο ατμό.

SAPORE VENUS



Το Sarore Venus είναι ένα προζύμι αρχέγονου σκληρού σίτου από την Puglia Ιταλίας σε υγρή μορφή το οποίο εμπλουτίζεται με εκχυλίσματα βύνης.

Ο συνδυασμός αυτός προσδίδει τον χαρακτήρα ζυμαριού με μακρά ωρίμανση.



ΠΡΟΦΙΛ ΓΕΥΣΗΣ

Γεύση φρέσκου προζυμμένου βυνούχου ψωμιού, με ελαφρώς όξινη μυρωδιά και νότες μπαχαρικών.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Για τον Αρτοποιό

- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Πολλαπλές εφαρμογές
- Δοσολογία ανάλογα με τις επιθυμίες του χρήστη

Για το Τελικό Προϊόν

- Βελτιωμένη φρεσκάδα
- Ήπιο γευστικό χαρακτήρα
- Ελαστική ψίχα και τραγανή κόρα
- Αντοχή και όγκος στο τελικό προϊόν

► ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- ◆ Υγρό προζύμι σίτου
- ◆ **Συσκευασία:** 10kg (πλαστικό δοχείο)
- ◆ **Διάρκεια ζωής:** 6 μήνες σε ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης.
- ◆ Φυλάσσεται σε ξηρό και σκοτεινό μέρος (R.H.: max 65%) μεταξύ 5 και 25°C.
- ◆ Περιέχει αλάτι 10%
- ◆ Περιέχει ξύδι

► ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

5-10%

ΓΙΑ ΣΤΑΡΕΝΙΑ
ΨΩΜΙΑ

10-20%

ΣΤΗ ΖΥΜΗ ΓΙΑ
ΜΑΚΡΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

PAIN AU LAIT



Γαλλικού τύπου προϊόν

Με το νέο μας μίγμα Pain au Lait δημιουργείστε

- ✓ Brioche
- ✓ Pain au lait
- ✓ Δανέζικα
- ✓ Βιεννέζικη μπαγκέτα
- ✓ Πείνιρλί

- **Πλήρες μίγμα** - Περιέχει τα αυγά το βούτυρο και το γάλα.
- **Περιέχει λιγότερη ζάχαρη** - Η ουδέτερη γεύση που έχει το κάνει ιδανικό για να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις.
- **Σταθερό αποτέλεσμα** - Το πλεονέκτημα που δίνει ένα πλήρες μίγμα.
- **Λιγότερος χρόνος προετοιμασίας** - Λιγότερα ζυγίσματα και επιπλέον συστατικά που χρειάζονται επιπλέον ώρες προετοιμασίας πριν το ζύμωμα.
- **Πιο αρωματικό & γευστικό** - Το βούτυρο που περιέχει του δίνει επιπλέον αρώματα αλλά και ιδιαίτερη γεύση.
- **Σπκώνει γεμίσεις** - χρησιμοποιήστε γεμίσεις πριν το ψήσιμο αλλά και μετά για κρύα snack.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1000 g
Νερό	410-430 g
Μαγιά Levante	40 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στο μίξερ βάζουμε το νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε το **Tegral Plain au lait Puratos**. Αναμιγνύουμε για 3' στην αργή ταχύτητα και κατόπιν αναμιγνύουμε για 10' στη γρήγορη ταχύτητα. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τα τεμάχια στη στόφα για 60' περίπου. Για βάρος μίγματος 60 ή 80g ψήνουμε στους 200-210°C για 7' με 18' σε αερόθερμο ή σε στατικό φούρνο 20-30°C περισσότερο.

ΓΕΜΙΣΕΙΣ

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΑ

Μορφοποίηση Κόβουμε το ζυμάρι στα 100g και πλάθουμε σε μπαλάκια.

Γεμίζουμε με μίγμα από

Bechamel	100 g
Τυρί Φιλαδέλφεια	100 g
Αγγουράκι τουρσί ψιλοκομμένο	50 g
Κοτομπουκιά κομμένη	100g

Γαρνίρουμε με Mozzarella

Στόφα 45' στους 34-36°C

Επικαλύπτουμε με Sunset Glaze, αραιωμένο με 30% νερό και στη συνέχεια πατάμε με τα δάχτυλα στο κέντρο, έτσι ώστε να δημιουργήσουμε μια φωλιά και προσθέτουμε τη γέμιση.

Ψήσιμο στους +210°C για 10' - 12'

ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Μορφοποίηση Κόβουμε το ζυμάρι στα 125g, ανοίγουμε με τον πλάστη και τοποθετούμε στο κέντρο τριμμένο Cheddar, Μουστάρδα-Ketchup και τέλος το μπιφτέκι, κλείνουμε σαν πουγκί, αναποδογυρίζουμε και πατάμε ελαφρώς.

Πάνω στο μπιφτέκι βάζουμε ένα μίγμα από Μουστάρδα-Ketchup και από πάνω τριμμένο Cheddar

Στόφα 45' στους 34-36°C

Επικαλύπτουμε με Sunset Glaze, αραιωμένο με 30% νερό.

Ψήσιμο στους +210°C για 10' - 12'

PIZZA ΓΛΥΚΙΑ

Μορφοποίηση Κόβουμε το ζυμάρι στα 250g

Βάζουμε πάνω στο ζυμάρι Carat Supercrem Nutolade και κομματάκια φρέσκιας μπανάνας

Στόφα 45' στους 34-36°C

Επικαλύπτουμε με Sunset Glaze αραιωμένο με 30% νερό.

Ψήσιμο στους +210°C για 10' - 12'

ΦΩΛΙΤΣΕΣ

Μορφοποίηση Κόβουμε το ζυμάρι στα 50g

Γεμίζουμε με Vivafil Strawberry & Nutcream, ή Cremfil Vanilla & Topfil Apple, κανέλλα, crumble ή Deli Citron & Vivafil Blueberry ή Cremfil Vanilla & φρέσκα berries

Στόφα 45' στους 34-36°C

Επικαλύπτουμε με Sunset Glaze αραιωμένο με 30% νερό.

Ψήσιμο στους +210°C για 7' - 10'



PURAVITA



Για φυσιολογικά επίπεδα χοληστερίνης

Υψηλή περιεκτικότητα σε Ω3 λιπαρά οξέα & φυτικές ίνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα

Χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά

Πηγή πρωτεϊνών



Πλούσια Γεύση-Υγιεινή Διατροφή

ΜΙΓΜΑ 50%

Το ψωμί Ω3 έχει υψηλή διατροφική αξία, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε Ω3 λιπαρά οξέα και φυτικές ίνες, χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά και σάκχαρα, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί πηγή πρωτεϊνών φυτικής προέλευσης. Η κατανάλωση ενός τροφίμου πλούσιου σε Ω3 λιπαρά οξέα και φυτικές ίνες, και ταυτόχρονα χαμηλού σε κορεσμένα λιπαρά, οδηγεί σε επιπρόσθετα οφέλη υγείας για τον οργανισμό του ανθρώπου, καταναλώνοντάς το στα πλαίσια μιας ισορροπημένης διατροφής και ενός υγιεινού και δραστήριου τρόπου ζωής.

Συγκεκριμένα, τα θρεπτικά συστατικά που περιέχει το ψωμί Ω3, **συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα, στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας, καθώς και στην διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών.**

Το ψωμί Ω3 υπερέχει διατροφικά σε σύγκριση με το απλό ψωμί, καθώς περιέχει ξεχωριστά συστατικά, όπως οι σπόροι τσίρα, και ο λιναρόσπορος, δύο τρόφιμα εξαιρετικά πλούσια σε Ω3 λιπαρά οξέα. Τα Ω3 λιπαρά οξέα* καθώς και η χαμηλή πρόσληψη κορεσμένων λιπαρών, συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα.

Η Κλινική Διαιτολόγος- Διατροφολόγος Ελευθερίου Σοφία προτείνει εύκολες, γρήγορες και υγιεινές συνταγές με το ψωμί Puravita Ω3.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ



540 θερμίδες

Θα χρειαστείτε

Ψωμί Ω3

Σολομό καπνιστό	50 g
Αγγούρι	1/4
Φινόκιο	1/8
Κάπαρη	5 g
Κρεμμυδάκι	5 g
Τυρί κρέμα χαμηλό σε λιπαρά	20 g

150 g

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ & ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



715 θερμίδες

Θα χρειαστείτε

Ψωμί Ω3

Μελιτζάνα	50 g
Κολοκύθι	50 g
Τυρί μανούρι ή ανθότυρο ή χαλούμι	50 g
1 κουταλάκι σως πέστο	5 g
Πάπρικα, αλάτι, πιπέρι	

150 g

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΑΥΓΟ & ΑΒΟΚΑΝΤΟ



570 θερμίδες

Θα χρειαστείτε

Ψωμί Ω3

Αυγό	1/2
Αβοκάντο ή	1/4
1 κουταλιά γουακαμόλε	
Ντομάτα	1/4
1 φύλλο μαρούλι	5 g

150 g

PURAVITA



ΣΥΝΤΑΓΗ

EASY PURAVITA Ω3	500 g
Αλεύρι σίτου 70% δυνατό	500 g
Νερό	580-600 g
Μαγιά νωπή	20 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στο μίξερ ρίχνουμε το 80% του νερού, το αλεύρι, τη μαγιά και το **EASY PURAVITA Ω3**. Κατά προτίμηση το νερό να είναι κρύο. Αναμιγνύουμε στην πρώτη ταχύτητα για 8' - 10' και 4' - 6' στη δεύτερη ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σιγά-σιγά μετά την έναρξη της δεύτερης ταχύτητας. Αφήνουμε τη ζύμη για ξεκούραση 1 ώρα περίπου και έπειτα διαιρούμε τη ζύμη στο επιθυμητό βάρος. Αφήνουμε στη στόφα για 35' - 40' περίπου και ψήνουμε με ατμό στους 220°C για 10' και για 25' - 30' στους 210°C ανάλογα με το βάρος της ζύμης.

Το ψωμί Ω3 περιέχει φυσικά προζύμια σίτου και σίκαλης, που προσδίδουν στο ψωμί εξαιρετική γεύση, άρωμα και φρεσκάδα.

PURAVITA

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ
Υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές πρωτεΐνες



Υποστηρίζει τον μυϊκό ιστό

Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη

χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά

χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα

Πηγή φυτικών ινών

Πλούσια Γεύση-Υγιεινή Διατροφή

ΜΙΓΜΑ
50%

Το ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ είναι ένα ψωμί με υψηλή διατροφική αξία, καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, ενώ παράλληλα αποτελεί πηγή φυτικών ινών. Η κατανάλωση τροφίμων πλούσιων σε φυτικές ίνες, οδηγεί σε επιπρόσθετα οφέλη υγείας για τον οργανισμό του ανθρώπου, καταναλώνοντάς τα στα πλαίσια μιας ισορροπημένης διατροφής και ενός υγιεινού και δραστήριου τρόπου ζωής.

Συγκεκριμένα, τα θρεπτικά συστατικά που περιέχει το ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ψωμί, **συμβάλλουν στην ομαλή λειτουργία του εντέρου, στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας, καθώς και στην διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών.**

Το ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ψωμί υπερέχει διατροφικά σε σύγκριση με το απλό ψωμί, καθώς περιέχει ξεχωριστά συστατικά, όπως το αλεύρι σόγιας, το αλεύρι φάβας, φυσικά προζύμια σίτου και σίκαλης και το εκχύλισμα ασερόλα, που προσδίδουν στο ψωμί μια φυσική γλυκύτητα, εξαιρετική γεύση, άρωμα και φρεσκάδα.

Η Κλινική Διαιτολόγος- Διατροφολόγος Ελευθερίου Σοφία προτείνει εύκολες, γρήγορες και υγιεινές συνταγές με το ψωμί Puravita ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΤΟΝΟ & ΜΑΡΟΥΛΙ



580
δερμίδες

Θα χρειαστείτε

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ Ψωμί

Τόνο κονσέρβας νερού

Φύλλο μαρούλι

1 κουταλιά μαγιονέζα

Άνηθο & μυρωδικά

Αλάτι, πιπέρι, κόλιανδρο

150 g

50 g

5 g

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ



540
δερμίδες

Θα χρειαστείτε

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ Ψωμί

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος ψητό

2 κουταλιές γιαούρτι

Λάχανο

Καρότο τριμμένο

1 κουταλάκι μουστάρδα

1 κουταλιά μπαλσάμικο ξίδι

150 g

50 g

30 g

25 g

25 g

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΧΟΥΜΟΥΣ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ



570
δερμίδες

Θα χρειαστείτε

ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ Ψωμί

Χούμους

Ντομάτα σε καρεδάκια

Πιπεριά ψιλοκομμένη

σε καρεδάκια

Αλάτι, πιπέρι

Κάρυ, κourkouμά

150 g

50 g

25 g

25 g

PURAVITA



ΣΥΝΤΑΓΗ

EASY PURAVITA ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ	500 g
Αλεύρι σίτου 70% δυνατό	500 g
Νερό	580-600 g
Μαγιά νωπή	20 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στο μίξερ ρίχνουμε το 80% του νερού, το αλεύρι, τη μαγιά και το **EASY PURAVITA ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ**. Κατά προτίμηση το νερό να είναι κρύο. Αναμιγνύουμε στην πρώτη ταχύτητα για 8' - 10' και 4' - 6' στη δεύτερη ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σιγά-σιγά μετά την έναρξη της δεύτερης ταχύτητας. Αφήνουμε τη ζύμη για ξεκούραση 1 ώρα περίπου και έπειτα διαιρούμε τη ζύμη στο επιθυμητό βάρος. Αφήνουμε στη στόφα για 35' - 40' περίπου και ψήνουμε με ατμό στους 220°C για 10' και για 25' - 30' στους 210°C ανάλογα με το βάρος της ζύμης.

▶ Η ασερόλα είναι ένα τροπικό φρούτο με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε βιταμίνη C, αλλά και σε άλλες φυτοχημικές ουσίες.

▶ Η σόγια αποτελεί το όσπριο με την μεγαλύτερη περιεκτικότητα πρωτεΐνης σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο όσπριο, παρέχοντας επίσης και τα 9 απαραίτητα αμινοξέα για τον ανθρώπινο οργανισμό.



**ΤΣΟΥΡΕΚΙ
ΠΟΛΙΤΙΚΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο	1000 g
Μαγιά Levante	80 g
Νερό (ζεστό 35-40°C)	320-340 g
Puratos Beurre de Laiterie	50 g

**ΤΣΟΥΡΕΚΙ
ΠΟΛΙΤΙΚΟ**
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ζύμωμα Αναμιγνύουμε το **Tegral Τσουρέκι Πολίτικο**, τη μαγιά Levante και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο, ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στη 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12' - 15'.

Θερμοκρασία Ζύμης 30-32°C

Ξεκούραση 10' - 20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος)

Ζύγισμα Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση και μορφοποιούμε.

Στόφα 60' - 70' στους 36-38°C με 75-85% υγρασία.

Ψήσιμο 170-180°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το ντάμπερ. (τελαρωτός φούρνος) 40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης).

ΓΕΜΙΣΕΙΣ

NUTCREAM

Βάζουμε το **Nutcream** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Crock Cioccolato Al Late**.

ARTEBAKE WHITE HAZELNUT

Βάζουμε το **Artebake White Hazelnut** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Crock Nocciola**.

VIVAFIL WILD BLUEBERRIES

Βάζουμε το **Vivafil Wild Blueberries** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο ένα φυτίλι και στο άλλο το **Deli Citron** και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Glass Limone**.

DELI CHEESECAKE

Βάζουμε το **Deli Cheesecake** με σακούλα ζαχαροπλαστικής στο φυτίλι και πλέκουμε. Για να διακοσμήσουμε το τσουρέκι όταν κρυώσει το περνάμε από πάνω με **Geladis Morbidi Glass Frutti Di Bosco**.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Χαρούπι	1000 g
Νερό	350 g
Μαγιά Levante	80-100 g

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ/ΜΕΘΟΔΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ζύμωμα Σε σπирάλ μίξερ προσθέτουμε το μίγμα **Tegral Τσουρέκι Χαρούπι**, το νερό και τη μαγιά από την αρχή. Αναμιγνύουμε για 4' στην αργή ταχύτητα και 12' - 15' περίπου στη γρήγορη ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης 28-30°C

Ξεκούραση 10' - 20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος)

Ζύγισμα Κόβουμε σε βάρος της αρεσκείας μας.

Ξεκούραση Αφήνουμε για ξεκούραση για 10' - 15'.

Στόφα Μορφοποιούμε και στοφάρουμε για 1 ώρα περίπου, στους 35°C με 75-85% υγρασία.

Ψήσιμο στους 170-180°C για 40' - 45' με ανοιχτό το τάμπερ.



Η διατροφική αξία του χαρούπιού

Τα προϊόντα από χαρούπι αποτελούν μία πολύ δημοφιλή επιλογή των καταναλωτών τα τελευταία χρόνια. Αυτό οφείλεται στην υψηλή θρεπτική του αξία, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες που προσδίδει στα προϊόντα που το περιέχουν. Στο εμπόριο διατίθενται παξιμάδια, κριτσίνια, γλυκίσματα ακόμα και κέικ ή τσουρέκι από χαρούπι, ζυμαρικά αλλά και βασικές πρώτες ύλες για την παρασκευή των προϊόντων του όπως το αλεύρι χαρούπιού και το χαρουπόμελο.

Τα χαρούπια αποτελούνται από έναν λοβό, που περιέχει σπόρους και χαρουπόμελο. Το αλεύρι χαρούπιού ή αλλιώς χαρουπάλευρο, προκύπτει, κυρίως, από τους λοβούς του χαρούπιού, αφού καθαριστούν, ψηθούν, αποξηρανθούν και αλεσθούν. Επειδή οι λοβοί του χαρούπιού έχουν πλούσια γλυκιά γεύση και έντονο καφέ χρώμα, χρησιμοποιούνται ως υποκατάστατο του κακάο, προσδίδοντας στα παρασκευάσματα την αίσθηση της σοκολάτας. Ωστόσο, το χαρούπι δεν περιέχει καφεΐνη ή θεοβρωμίνη, αντίθετα με το κακάο. Από τους λοβούς επίσης μπορούμε να πάρουμε χαρουπόμελο, ένα προϊόν που μοιάζει στην γεύση με το πετιμέζι. Το χαρουπόμελο χρησιμοποιείται ως φυσικό γλυκαντικό σιρόπι προσδίδοντας γλυκύτητα σε τρόφιμα ή ροφήματα.

Το χαρούπι, καθώς και όλα τα προϊόντα που προέρχονται από αυτό, αποτελεί ένα τρόφιμο πλούσιο σε υδατάνθρακες, προσδίδοντας άμεσα ενέργεια στον οργανισμό, πολύ χαμηλό σε λιπαρά, ενώ ταυτόχρονα έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Το χαρούπι είναι σχετικά εύπεπτο και δεν περιέχει γλουτένη. Επιπλέον, περιέχει βιταμίνες και ιχνοστοιχεία όπως είναι το κάλιο, το ασβέστιο, το μαγνήσιο, ο σίδηρος, το μαγγάνιο κι ο χαλκός.

Το χαρούπι τρώγεται ευχάριστα, αφού προσδίδει μία φυσική γλυκύτητα και υπέροχη γεύση, ενώ μπορεί να καταναλωθεί ακόμη κι από άτομα που έχουν αλλεργία στα δημητριακά ή την σοκολάτα ή/και δυσανεξία στην γλουτένη. Επίσης, χαρουπάλευρο μπορεί να προστεθεί σε κέικ, τσουρέκια, μπισκότα και ροφήματα προσδίδοντάς τους εξαιρετικά πλούσια γεύση, χρώμα και άρωμα.

Ελευθερίου Σοφία

Κλινική Διαιτολόγος - Διατροφολόγος

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ



Cake με Χαρούπι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Carob	1000 g
Αυγά	350 g
Σπορέλαιο	300 g
Νερό	225 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, αυγά, σπορέλαιο και νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε το **Satin Silk Carob**.

Αναμιγνύουμε με το φτερό για 1' στην αργή ταχύτητα, «ξύνουμε» τον κάδο και κατόπιν αναμιγνύουμε για 5' στη μεσαία ταχύτητα.

Για βάρος μίγματος 300 ή 500g ψήνουμε σε φόρμες στους 180°C για 40' - 45' σε αερόθερμο φούρνο ή ταμπανωτό.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ

Συνταγή για Cookies

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Carob	1000 g
Αυγά	100 g
Beurre de Laiterie 82%	400 g
Μέλι	100 g
Νερό	80-100 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ.

Χτυπάμε για 2' στην 1η ταχύτητα.

Έπειτα χωρίζουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 25 - 30 g.

Τέλος, ψήνουμε στους 200°C για 8'.

Συνταγή για Brownies

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Carob	1000 g
Αυγά	400 g
Νερό	120 g
Beurre de Laiterie 82% (λιωμένο)	575 g
Μαύρη ζάχαρη	500 g
Belcolade Noir Selection (λιωμένη)	575 g
Αλάτι	5 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ εκτός από τη **Belcolade Noir Selection** (λιωμένη).

Χτυπάμε για 3' στην 1η ταχύτητα.

Στη συνέχεια αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε την **Belcolade Noir Selection** (λιωμένη) και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι το μίγμα να είναι ομοιογενές.

Τέλος, ψήνουμε στους 175° - 180°C για 17' σε αερόθερμο φούρνο.

SATIN SILK NO SUGAR

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk No Sugar Added	1000 g
Αυγά	350 g
Σπορέλαιο	300 g
Νερό	225 g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Βάζουμε όλα τα υγρά και στην συνέχεια προσθέτουμε το **Satin Silk No Sugar Added**. Αναμιγνύουμε για 1' στην αργή ταχύτητα, «ξύνουμε» τον κάδο και κατόπιν αναμιγνύουμε για 5' στην μεσαία ταχύτητα. Για βάρος μίγματος 300 ή 500g ψήνουμε σε φόρμες στους 170-180°C για 35' με 45' σε αερόθερμο φούρνο.

Απολαυστικό κέικ βανίλιας χωρίς ζάχαρη για αυτούς που θέλουν όλη τη γεύση αλλά προσπαθούν να αφαιρέσουν τη ζάχαρη από τη διατροφή τους μια και αυτή είναι η τάση που διαγράφεται από τους καταναλωτές για το μέλλον.



DOLCE PARADISO

με Framboise & Κρέμα Τυριού

DOLCE PARADISO

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Dolce Paradiso	1000 g
Νερό	330 g
Starfruit Framboise	80 g
Ηλιέλαιο	220 g
Αυγά	50 g
Deli Cheesecake	260 g
Μαστίχα	1 g
Κόκκινο χρώμα όσο χρειαστεί (προαιρετικά)	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στο μίξερ βάζουμε το νερό, το ηλιέλαιο, τα αυγά και έπειτα προσθέτουμε το **Dolce Paradiso** και το **Deli Cheesecake**.
- Αναμιγνύουμε με το φτερό για 1' στην πρώτη ταχύτητα και 2' στη δεύτερη. Προσθέτουμε και τη μαστίχα σε σκόνη.
- Συνεχίζουμε το ανακάτεμα στη δεύτερη ταχύτητα για 2' και για 1' στην πρώτη. Φορμάρουμε στα σκεύη ψησίματος.
- Τοποθετούμε στο ταψί σε ύψος 1cm και ψήνουμε σε αερόθερμο στους 175°C για ±20' και σε ταμπανωτό στους 180°C για ±20'.
- Σιροπιάζουμε με καυτό το προϊόν και καυτό το σιρόπι. Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει καλά.

ΣΙΡΟΠΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Νερό	950 g
Starfruit Framboise	200 g
Ζάχαρη	1250 g
Γλυκόζη	120 g
Χυμός λεμονιού	5 g
Τσάι με φραμπουάζ, ιβίσκο, κυνόροδο	20-25 g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε ένα σιρόπι με τη ζάχαρη, το νερό, το **Starfruit Framboise**, τη γλυκόζη και το χυμό λεμονιού και έπειτα κάνουμε infusion με το τσάι για 8' - 10' λεπτά, μετά το πέρασ του χρόνου, σουρώνουμε.



ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Νερό	300 g
Paloma Bavaois	180 g
Deli Cheesecake	580 g
Du Pont Morin 35%	840 g
Lactin yogurt	5 g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε με σύρμα το νερό με το **Paloma Bavaois** μέχρι να ομογενοποιηθεί πολύ καλά.
- Προσθέτουμε το **Deli Cheesecake**, την κρέμα γάλακτος και το lactin yogurt και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι η κρέμα μας να δέσει ελαφρώς.
- Τοποθετούμε επάνω στο καλά κρυωμένο ρεβανί και τοποθετούμε στο ψυγείο για ένα 24ωρο.

EASTER IN SPRING



RED VELVET BASE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Red Velvet	1 kg
Αυγά	350 g
Ηλιέλαιο	300 g
Νερό	225 g

Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί για 4' στη μεσαία ταχύτητα. Απλώνουμε σε αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 200°C για περίπου 7' - 8'.

ITALIAN MERENGUE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ασπράδι αυγού	150 g
Ζάχαρη	350 g
Νερό	120 g

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό και κάνουμε μια καραμέλα.
- Όταν είναι έτοιμη την ρίχνουμε σε «κορδόνι» στα ασπράδια (τα οποία έχουμε ήδη ξεκινήσει να χτυπάμε σε επίπεδο κορυφών)

ΤΟΥΡΤΑ EASTER IN SPRING

RASPBERRY YOGURT CREMEUX

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

PatisFrance Starfruit Raspberry	250 g
Crème Laiterie du Pont 35%	60 g
Αυγά	170 g
Κρόκος αυγού	135 g
Ζάχαρη	110g
Φύλλα ζελατίνης	5 g
Belcolade Blanc Selection	120 g
Γιαούρτι στραγγιστό	140 g
Geladis Lactiv Yogo	4 g

- Αρχικά ζεσταίνουμε το **PatisFrance Starfruit Raspberry**, την **Crème Laiterie du Pont 35%**, την ζάχαρη, τους κρόκους και τα αυγά.
- Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα μέσα στην **Belcolade Blanc Selection**.
- Στους 35°C προσθέτουμε το στραγγιστό γιαούρτι και το **Geladis Lactiv Yogo** και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές.

MOUSSE RASPBERRY

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

PatisFrance Starfruit Raspberry	150 g
Ιμβερτοσάκχαρο	10 g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 g
*Italian Merengue	140 g
Crème Laiterie du Pont 35%	280 g

- Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό.
- Στη συνέχεια ζεσταίνουμε το **PatisFrance Starfruit Raspberry**, με το ιμβερτοσάκχαρο και προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης.
- Τέλος ενσωματώνουμε την Italian Merengue και την ημίρρευση χτυπημένη σαντιγί **Crème Laiterie du Pont 35%**.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ LAIT SELECTION (ψέκασμα)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade Lait Selection	100 g
Βούτυρο κακάο	100 g
Κόκκινο χρώμα λιποδιαλυτό	όσο χρειαστεί

- Λιώνουμε τη **Belcolade Lait Selection** και το βούτυρο κακάο στους 45°C.
- Προσθέτουμε το κόκκινο χρώμα και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές.
- Τέλος στους 35°C ψεκάζουμε το παστάκι.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ LAIT SELECTION (εναλλακτική λύση)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g (90g μάζα ζελατίνης)
Belcolade Blanc Selection	300 g
Belcolade Lait Selection	200 g
Miroir Neutre	500 g
Κόκκινο χρώμα	

- Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα.
- Προσθέτουμε την μάζα ζελατίνης ανακατεύοντας αρχικά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
- Έπειτα προσθέτουμε το **Miroir Neutre** και το κόκκινο χρώμα
- Ανακατεύουμε ξανά με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

► ΔΟΜΗ

- Σε ένα τσέρκι μικρότερης διαμέτρου από τη φόρμα σιλικόνης βάζουμε ένα παντεσπάνι **Red Velvet Base**. Πάνω από αυτό βάζουμε μια στρώση από το **Raspberry Yoghurt Cremeux** και τοποθετούμε στην κατάψυξη.
- Στη φόρμα σιλικόνης γεμίζουμε περίπου μέχρι τα 3/4 από τη **Mousse raspberry** και μέσα σε αυτό βάζουμε τη προηγούμενη βάση, πιέζοντας ελαφρά μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη φόρμα και ξανά τοποθετούμε στη κατάψυξη.
- Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε ή επικαλύπτουμε με την επικάλυψη **Lait selection**.



ALMOND RASBERRY



CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	100 g
PatisFrance Amandes Rapees	100 g
Ζάχαρη	100 g
Beurre de Laiterie 82%	100 g

- Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το **PatisFrance Amandes Rapees**, τη ζάχαρη και το **Beurre de Laiterie 82%** μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή.
- Τα απλώνουμε σε μια λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 12' - 13'.

ΒΑΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crumble αμυγδάλου	400 g
Beurre de Laiterie 82%	80 g

Λιώνουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και το ενσωματώνουμε στο crumble.

ΤΟΥΡΤΑ ALMOND RASBERRY

MOUSSE ALMOND

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	150 g
Φύλλα ζελατίνης	7,5 g
Almond Praline Pami	170 g
Belcolade Lait Selection	60 g
Chantypak	250 g
Creme Laiterie du point 35%	250 g

- Ζεσταίνουμε το γάλα, ρίχνουμε μέσα σε αυτό τα μουλιασμένα σε νερό φύλλα ζελατίνης και το περιχύνουμε στη σοκολάτα και την πραλίνα ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
- Στους 33-35°C ενσωματώνουμε τις ελαφρώς χτυπημένες κρέμες **Chantypak** και **Creme Laiterie du Point**.

RASBERRY COMPOTE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Starfruit raspberry	300 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	150 g
Φύλλα ζελατίνης	10 g
Ποτό Cointreau (προαιρετικά)	20 g

- Βράζουμε στους 103°C το **Starfruit raspberry** με τη ζάχαρη και αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Στους 50°C ενσωματώνουμε τα φύλλα ζελατίνης και προσθέσουμε το ποτό.

CHOCOLATE DARK MOUSSE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130 g
Creme Laiterie du point 35%	130 g
Κρόκοι αυγών	60 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	30 g
Belcolade D 600	240 g
Chantypak	260 g
Creme Laiterie du point 35%	260 g

- Φτιάχνουμε μία κρέμα anglaise με το γάλα, τη ζωική, τη ζάχαρη και τους κρόκους.
- Την ενσωματώνουμε στην σοκολάτα.
- Όταν η κρέμα φτάσει σε θερμοκρασία 33-35°C ενσωματώνουμε τις ελαφρώς χτυπημένες κρέμες **Chantypak** και **Creme Laiterie du Point**.

ΛΕΥΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Miroir Neutre	500 g

- Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα.
- Προσθέτουμε την μάζα ζελατίνης ανακατεύοντας αρχικά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
- Έπειτα προσθέτουμε το **Miroir Neutre**.
- Ανακατεύουμε ξανά με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

► ΔΟΜΗ

- Σε ένα τσέρκι διαμέτρου 16cm βάζουμε μια κορδέλα και τοποθετούμε ένα παντεσπάνι. Πάνω από αυτό βάζουμε μια στρώση περίπου 3cm από την **Almond Mousse** και τοποθετούμε στη κατάψυξη.
- Όταν παγώσει η μους βάζουμε ακόμα μια λεπτή στρώση από το **Raspberry Compote** και ξανά τοποθετούμε στη κατάψυξη
- Έπειτα αφού πάρουμε ένα μεγαλύτερο τσέρκι 18cm καλύπτουμε τη μια πλευρά με μια μεμβράνη και βάζουμε μια πλαστική ταινία μέσα περιμετρικά. Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη **Chocolate Mousse** και τοποθετούμε μέσα σ' αυτό την προηγούμενη παγωμένη βάση που φτιάξαμε σπρώχνοντας μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη μους.



- Ισιώνουμε με την παλέτα και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το ξεφορμάρουμε, επικαλύπτουμε με τη **Λευκή Επικάλυψη** και τοποθετούμε στην τραγανή βάση που δημιουργήσαμε από το **Crumble Αμυγδάλου** και το βούτυρο.

BELCOLADE VENEZUELA ORANGE



BELCOLADE VENEZUELA ORANGE

CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	100 g
PatisFrance Amandes Rapees	100 g
Ζάχαρη	100 g
Beurre de Laiterie 82%	100 g

- Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το **PatisFrance Amandes Rapees**, τη ζάχαρη, και το **Beurre de Laiterie 82%** μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή.
- Τα απλώνουμε σε μια λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 12' - 13'.

CRUNCHY BASE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crumble αμυγδάλου	400 g
Beurre de Laiterie 82%	80 g

- Λιώνουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και το ενσωματώνουμε στο crumble αμυγδάλου.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge	1 kg
Αυγά	600 g
Νερό	200 g

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για ένα 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη.
- Ψήνουμε στους 180°C για 45', ανάλογα τον φούρνο.

ORANGE PASSION COMPOTE

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Πουρές πορτοκαλιού	200 g
PatisFrance Starfruit Passion Fruit	100 g
Ζάχαρη κρυσταλλική	150 g
Πηκτίνη	6 g
Φύλλα ζελατίνης	3 g
Ξύσμα πορτοκαλιού	από 2 τμχ

- Ζεσταίνουμε το **PatisFrance Starfruit Passion Fruit** και τον πουρέ πορτοκαλιού μαζί με το ξύσμα.
- Στους 60°C ενσωματώνουμε τη ζάχαρη και την πηκτίνη και βράζουμε όλο το μίγμα μέχρι τους 103°C.
- Τέλος ενσωματώνουμε την ενυδατωμένη ζελατίνη. Καλύπτουμε με πλαστική μεμβράνη και αποθηκεύουμε στους 4°C.

MOUSSE VENEZUELA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130 g
Crème Laiterie du Pont 35%	130 g
Κρόκοι αυγών	60 g
Φύλλο ζελατίνης	7,5 g
Belcolade Venezuela Origins Chantypak	285 g
Crème Laiterie du Pont 35%	250 g

- Φτιάχνουμε μία κρέμα anglaise με το γάλα, **Crème Laiterie du Pont 35%** και τους κρόκους.
- Την ενσωματώνουμε στην **Belcolade Venezuela Origins**.
- Όταν η κρέμα φτάσει σε θερμοκρασία 30°C ενσωματώνουμε τη σαντιγί που έχουμε φτιάξει με τις **Crème Laiterie du Pont 35%** και **Chantypak**.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ LAIT SELECTION

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155 g
Γλυκόζη	250 g
Φύλλα ζελατίνης	15 g
Belcolade Lait Selection Miroir Neutre	500 g
	500 g

- Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα.
- Προσθέτουμε την μάζα ζελατίνης ανακατεύοντας αρχικά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
- Έπειτα προσθέτουμε το **Miroir Neutre**.
- Ανακατεύουμε ξανά με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

► ΔΟΜΗ

- **Βάση:** Σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε ένα παντεσπάνι από το **Tegral Sponge**, από πάνω απλώνουμε μια στρώση από το **Orange Passion Compote** και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Σε ένα τσέρκι 18cm καλύπτουμε τη μια μεριά με μεμβράνη και βάζουμε περιμετρικά μια πλαστική ταινία.
- **Ανάποδο κόλλημα:** Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη **Mousse Venezuela** και τοποθετούμε μέσα σε αυτό την παγωμένη βάση. Πιέζουμε μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη mousse. Εάν χρειαστεί ισώνουμε με μια παλέτα και το βάζουμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την επικάλυψη **Lait Selection** στους 33-35°C και τοποθετούμε πάνω στην crunchy base που δημιουργήσαμε από το **Crumble Αμυγδάλου** και το βούτυρο.


Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ICE

Γνήσια Βέλγικη σοκολάτα Belcolade για επικάλυψη στα παγωτά σας.

Η Belco Ice είναι η τέλεια επικάλυψη για τα παγωτά σας χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο.

- ✓ Δεν χρειάζεται στρώσιμο
- ✓ Λιώνει εύκολα στους 38-42°C & έχει μεγάλη ρευστότητα
- ✓ Κάνει μια λεπτή τραγανή επικάλυψη
- ✓ Παγώνει «στο λεπτό»
- ✓ Δεν δημιουργεί fat bloom λόγω χαμηλών θερμοκρασιών
- ✓ Δίνει μια ελαφριά γυαλάδα
- ✓ Διατηρεί τα χαρακτηριστικά της ακόμα και σε χαμηλές θερμοκρασίες

BELCO ICE
► **NOIR**

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΣΕ ΚΑΚΑΟ

54%

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

15 kg

BELCO ICE
► **LAIT**

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΣΕ ΚΑΚΑΟ

45%

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

15 kg

BELCO ICE
► **BLANC**

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ

39%

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

15 kg



**ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ**

Η Belcolade έχει στην γκάμα της μια σειρά από σοκολάτες με βελτιωμένο διατροφικό προφίλ.

Η ζάχαρη έχει αντικατασταθεί πλήρως με ένα γλυκαντικό υποκατάστατο, την μαλιτόλη. Αποτέλεσμα αυτού η μείωση των θερμίδων που περιέχουν οι σοκολάτες μας κατά 12-16%. Το σημαντικότερο όμως όταν απολαμβάνουμε ένα προϊόν με μειωμένη ζάχαρη και θερμίδες είναι να έχουμε ΟΛΗ την γεύση. Η φιλοσοφία της Puratos είναι πάντα να δημιουργεί προϊόντα με βελτιωμένο διατροφικό προφίλ «χωρίς συμβιβασμούς» στην γεύση.



Belcolade Noir Selection

ΥΓΕΙΑΣ C501 MALT/J

Μαύρη σοκολάτα με μαλιτόλη, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, πικρή με νότες φρέσκων φρούτων.

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΚΑΟ **55%** ΠΛΑΚΕΣ 5x5 Kg

ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ ●●●●

Belcolade Lait Selection

ΓΑΛΑΚΤΟΣ 03x5 MALT/J

Σοκολάτα γάλακτος με μαλιτόλη, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, τέλεια ισορροπία μεταξύ γλυκού, γάλακτος και γεύσης κακάο.

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΚΑΟ **33%** ΠΛΑΚΕΣ 5x5 Kg

ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ ●●●●

Belcolade Blanc Selection

ΛΕΥΚΗ X605 MALT/J

Λευκή σοκολάτα με μαλιτόλη, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με ισορροπημένη γεύση βανίλιας και νότες ψημένου γάλακτος.

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ **27,5%** ΠΛΑΚΕΣ 5x5 Kg

ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ ●●●●

ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΦΙΝΕΤΣΑ



Η Geladis είναι μια Ιταλική εταιρία υψηλών προδιαγραφών που παράγει παγωτά εδώ και αρκετές δεκαετίες ενώ τα διανέμει σε πολλές χώρες σε όλη την Ευρώπη.

Στην Puratos Ελλάς εκτιμώντας την ποιότητα των προϊόντων τους δημιουργήσαμε μια αποκλειστική συνεργασία στον τομέα των παγωτών για να ικανοποιήσουμε την ζήτηση των πελατών μας.



Χρησιμοποιείτε την βασική συνταγή και δημιουργείτε παγωτίνια ανάλογα με την γεύση, τη γέμιση και την επικάλυψη που επιθυμείτε



**ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ
ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΑ
ΠΑΓΩΤΑ**

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Crème Laiterie du Pont 35% **1 Kg**
Geladis Crazy Mousse **300g**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μίξερ αναδεύουμε με το σύρμα μέχρι το προϊόν να πάρει μια ημίρευστη μορφή. Κόβουμε με σακούλα το σχήμα που θέλουμε, προσθέτουμε το Variiegato της αρεσκείας μας και τοποθετούμε τα ξυλάκια. Καταψύχουμε μέχρι να παγώσει καλά και επικαλύπτουμε με την γεύση της αρεσκείας μας.

BUBBLEGUM



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Pasta Bubblegum** 60g
- **Επικάλυψη Belcolade Ice** Λευκή βαμμένη φούξια

ΤΥΠΟΥ FERRERO



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Pasta Gianduja** 100g
- **Crockador** γέμιση.
- **Επικάλυψη Morbidi Cioccolato Latte Crock**

ΤΥΠΟΥ LILA PAUSE



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Novaciok Bianca** 100g
- **Pasta Fregola** 10g
- **Επικάλυψη Morbidi Fruta Di Bosco** και πολύχρωμα decor

ΤΥΠΟΥ TOBLERONE



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Pasta Toroncino** 100g
- Κακάο 5g
- **Επικάλυψη Morbidi Crock Nocciola 50% & Morbidi Cioccolato Latte Crock 50%** ανακατεμένα μαζί.

ΛΕΜΟΝΙ



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Pasta Limone** 50g
- **Deli Citron** γέμιση.
- **Επικάλυψη Morbidi Limone**

PISTACHIO



Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση

- **Pasta Pistacchio Puro** 80g
- **Cremella Pistachio** γέμιση.
- **Επικάλυψη Morbidi Pistachio Crock**



ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ
ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΑ
ΠΑΓΩΤΑ

ΤΥΠΟΥ BUENO



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Pasta Piemonte** 80g
 - Επικάλυψη **Morbidi Crock Nocciola**

ΤΥΠΟΥ KINDER ΛΕΥΚΟ



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γέμιση
- **Novaciocck**
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Υγείας**

BISCOTTO



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Pasta Biscotto new** 100g
 - **Variegato Biscotto** γέμιση
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Γάλακτος**

ΜΠΑΝΑΝΑ



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Pasta Banana** 100g
 - Επικάλυψη μισή **Belcolade Ice Λευκή** και μισή **Belcolade Ice Υγείας**

ΒΑΝΙΛΙΑ



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Vanilla Berbon** 40g
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Λευκή**

ΤΥΠΟΥ TWIX

με μπισκότα digestive σάντουιτς



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Pasta Biscotto new** 100g
 - **Deli Caramel** γέμιση
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Γάλακτος**

ESPRESSO NOISETTE



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- **Espresso Noisette** 100g
 - **Espresso Noisette** γέμιση
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Υγείας**

ΧΩΝΑΚΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



- Στη βασική συνταγή προσθέτουμε γεύση
- 50g κακάο
 - Γάλα 50g.
 - Επικάλυψη **Belcolade Ice Υγείας** ή **Γάλακτος**

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΔΥΓΑ

ΑΠΟ ΤΟΝ
Σταύρο Κόβουρα



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία